



Depuis 1923, à Chablis en Bourgogne, le minutieux travail des vignerons associés sous l'étendard de La Chablisienne donne naissance à des vins que le temps ne cesse de magnifier. Issus d'une fantastique mosaïque de "climats", ils révèlent de pures émotions minérales...



## La profondeur

Appellation  
Chablis Grand Cru

Millésime  
2003

Cépage  
Chardonnay 100%

Sol et Sous Sol  
Kimméridgien moyen et supérieur.  
Alternance de calcaire et de marnes à  
Exogyra virgula.

Densité de plantation  
5000 à 6500 pieds hectare.

Situation et Exposition  
Sur la rive droite du Serein. Commune de  
Chablis, au dessous des Chablis Grands  
Cru Bougros.  
Exposition Sud Ouest.

Âge moyen des parcelles  
30 ans

Taille  
Guyot double unilatérale

Vinification  
Débourbage statique à froid avant départ  
en fermentation.

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)



Fermentations alcoolique et malolactique en petits fûts et en cuve.

#### Élevage

Durée 12 mois sur lies fines, en cuve et en petits fûts.

Note de dégustation du millésime 2003 du 13/11/2006, Réf. A

Robe jaune or, vin limpide et brillant.

Nez ouvert étonnamment frais, avec une très belle palette allant des fruits blancs mûrs aux fleurs blanches en passant par une légère note boisée.

La persistance et la complexité se développent après l'ouverture.

Attaque très fraîche, élégante, longue avec des saveurs de fruits mûrs relayées par la fraîcheur minérale du terroir des Preuses.

Finale longue.

#### Conseils

Très beau vin du millésime 2003, à découvrir dès maintenant et pour quelques années.

Garde : 2017/2018

[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)